



ขนมพัฟสังขยา
Puff Custard Filling

นางสาวกนกมาลี ใจดี



ขนมพัฟสังขยา
Puff Custard Filling

Puff Custard Filling เป็นขนมที่ดัดแปลงจากขนมกะหรี่ปั๊พ ซึ่งมักจะมีส่วนไส้ที่
ผัดด้วยเครื่องแกงกะหรี่ให้สุกแล้ว คนไทยที่ชอบกินขนมหวานจึงได้ดัดแปลง
ไส้ให้สอดไส้มือคือ สังขยา มาสอดไส้ ได้ขนมพัฟรสหวาน หอม นุ่มน่าอร่อย
เป็นขนมทานเล่นคู่กับน้ำชา กาแฟ อร่อยได้อย่างลงตัว

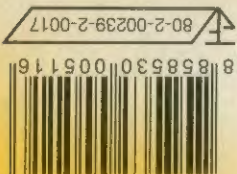


ผลิตโดย

บริษัท ซิลเวอร์เบเกอรี่ แอนด์ฟู้ด จำกัด

86/1 ถ.ปาดนนคร ต.คลัง อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000

โทร. (075) 341365



ส่วนประกอบโดยประมาณ	40 %	แป้งสาลี
น้ำตาล	20 %	ไข่ไก่
เนย	10 %	ไข่แดง
ส่วนประกอบของไส้	3 %	แป้งข้าวโพด
	13 %	กะทิสด
	10 %	น้ำตาล
	4 %	ไขมัน

ขนมพัฟสังขยา
Puff Custard Filling





เปี๊ยะข้าววัง

อบเทียน

ส่วนประกอบโดยประมาณ

แป้งสาลี	55 %
น้ำเชื่อม	30 %
ผงกาาริน	15 %

ส่วนประกอบไส้

ถั่วเขียว	62 %
น้ำตาล	22 %
น้ำมันถั่ว	16 %

GMP

มาตรฐานการผลิต



8 858530 005017

80-2-00239-2-0018



เปี๊ยะข้าววัง

อบเทียน

สมัยโบราณ การทำขนมไทยและเทศ มีส่วนประกอบ เช่น แป้ง น้ำตาล :กะทิ เป็นหลักแล้ว ยังใช้ดอกไม้ผลไม้ มาประกอบเพื่อความอร่อย และยังเพื่อตกแต่งกลิ่นขนมให้หอมกรุ่นน่ารับประทานอีกด้วย การอบขนมให้เกิดกลิ่นหอมแบบไทย ๆ นอกจากใช้ดอกมะลิ ดอกกระดังงา และดอกกุหลาบแล้ว เรายังนิยมอบด้วยเทียนอบอีกด้วย โดยเฉพาะขนมเปี๊ยะอบเทียน สูตรข้าววัง ด้วยการนำขนมเปี๊ยะสูตรข้าววังจัดวางเรียงในภาชนะ เว้นช่องว่างตรงกลาง สำหรับวางเทียนอบ จุดเทียนอบจนควันเทียนหอมกรุ่น แล้วรีบปิดฝา อบทิ้งไว้ / ดินจะได้อาเปี๊ยะข้าววังกลิ่นเทียนอบหอมกรุ่นแบบไทย ๆ โดยไม่ต้องเหนาะน้ำหอม

ผลิตโดย
บริษัท ซิลเวอร์เบเกอรี่ แอนด์ฟู้ด จำกัด
86/1 ถนนปาดนุสร ๓.๓๕๕ อ.เมือง จ.นครราชสีมา ๓๐๐๐๐
โทร. (๐๗๕) ๓๔๑๓๖๕

